



Château Péby Faugères

Grand Cru Classé, St-Emilion AOC

Un Péby preciso e dal grande potenziale

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Viola-nero impenetrabile. Il bouquet è al tempo stesso delicato e imponente, e sviluppa sentori di frutta molto matura, dal ribes nero ai frutti di bosco, e la dolcezza della granatina. Al secondo naso, belle note di erbe e frutta candita si uniscono al profumo di gelsomino. La finezza si unisce alla potenza del palato, goloso e fragrante, che ricorda un cocktail di frutti di bosco freschi su un palato grasso e corposo. È un Péby preciso e con un notevole potenziale.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Allevamento: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2054

Varietà d'uva: 100% Merlot

Artikelnummer: 0496615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Péby Faugères

Grand Cru Classé
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Jeb Dunnock 97/100, Parker 98/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 92-95/100
Varietà d'uva:	100% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2054
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.